



Gamberoni alle erbe aromatiche

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 12 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Gamberoni con Café de Paris

Burro café de Paris

- 1 scalogno, tritato
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- olio d'oliva per rosolare
- 75 g di burro morbido
- 30 g di erbe aromatiche miste (ad es. basilico, aneto, cerfoglio, maggiorana, prezzemolo, salvia), tritate
- 2 CM di senape
- 1 CM di salsa Worcester
- 1 CT di sale
- un po' di pepe
- 1 pizzico di pepe di Cayenna
- 1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata

Gamberoni

- 12 code di gamberoni crude (circa 500 g), senza intestino
- 10 pomodorini ciliegia, tagliati in quarti

Guarnizione

- 1 mazzetto di erba cipollina, tritata finemente





Burro café de Paris

In una padellina dorare lo scalogno e l'aglio in un po' d'olio d'oliva a fuoco medio. Lasciar raffreddare.

In una ciotolina lavorare il burro con una frusta fino ad avere una consistenza cremosa. Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare.

Gamberetti

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con aria calda con vapore.

Disporre i gamberoni e i pomodorini in uno stampo in porcellana. Versarvi sopra il burro café de Paris.

Cuocere su una griglia sull'appoggio centrale per 12 minuti.

Guarnizione

Guarnire i gamberoni alle erbe aromatiche con l'erba cipollina.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Aria calda + vapore 230 °C per 12 Min.

Accessori

Stampo in porcellana con volume di circa 1 l

Griglia

